

hayata tat katan makineler...
machines that make life sweeter...



ürün katalođu
product catalogue

ARCAN
machines that make life sweeter

ARCAN

machines that make life sweeter



Ar-Can Makine 1983 yılında kurulmuştur. 1991 yılına kadar çikolata, çubuk kraker, bisküvi ve gofret imalatına yönelik makine üreten Ar-Can, bu tarihten itibaren bazı ürün çeşitleri üzerinde ihtisaslaşıp ürettiği makinelerin kalitesini hızla yükseltmeyi amaçlamıştır. Bu bağlamda çikolata kaplama, bar, çubuk kraker ve marshmallow hatları imalatı üzerine yoğunlaşmış ve kendi imal ettiği makinelerin ithalatına son vermiştir. 1996 yılında Atatürk Organize Sanayi Bölgesindeki 4.000 m2 kapalı alana sahip yeni fabrikasına taşınan Ar-Can, eski işletmesinde yapamadığı yatırımları kısa süre içerisinde gerçekleştirmiştir. 1998 yılına kadar makine ekipman yatırımını tamamlayan Ar-Can, bundan sonra teknolojik yatırımlara ağırlık vermiştir. 1998 yılından buyana makine projelerimiz 3 boyutlu katı modelleme programlarında yaratılmaktadır. Bu sayede tasarım aşamasındaki hatalar ortadan kaldırılmıştır. 2001 yılında Ar-Can, üretim standardını ISO9001 kalite belgesi ile belgelendirmiştir. Ayrıca üretimini ERP programı ile (üretim kaynak planlaması) takip etmeye başlamıştır.

Bugün Ar-Can, ikinci nesil tarafından yönetilen, üretimini 10.000 m2'lik kapalı alana sahip fabrikasında, tasarımlarını tamamen 3 boyutlu katı modelleme programları ile yapan, ürün ağaçlarından satın almaya, üretimden depo takibine kadar tüm üretim aşamaları ERP programı ile takip eden, CNC tezgahları ile hatasız üretim yapan, üretiminin %75'ini 5 kıtada 60'tan fazla ülkeye makine ihraç eden bir marka haline gelmiştir. Firma politikamız hem müşteri hem de çalışan memnuniyeti ile sağlıklı bir şekilde büyümektedir. Firmamızın en büyük sermayesi olan müşteri güveni ise, tüm iş hayatımız boyunca birinci önceliğimiz olarak kalacaktır.

Ar-Can Machinery was established in 1983. By the year 1991, Ar-Can manufactured different kinds of machines such as wafer, stick cracker, biscuit and chocolate production lines. Then, the company aimed to be specialized on specific products to improve the quality of the machines faster than before. As a result, Ar-Can focused on manufacturing chocolate enrobing machines, bar production lines, stick cracker lines and marshmallow lines. Ar-Can first exported its products in 1994. In 1996, Ar-Can moved to its new factory, which had 4.000m2 indoor area. With the help of this new factory, the company could finalize its new investments in a short time. In the year of 2001, Ar-Can's production standard was certified by ISO-9001 certificate of approval. In addition to that, whole production process started to be executed by the ERP software.

Today Ar-Can is managed by second generation owners. The company owns a facility with 10.000m2 indoor area. It designs all of its products via 3D solid modelling software, executes all production stages as product trees, procurement transactions, production and warehouse follow-up by ERP software and produces faultless parts using CNC equipments. Ar-Can exports 75% of its production, and delivers confectionery machines to over 60 countries in 5 continents, worldwide. The company policy is to lead our clients to their aim, through our quality products, with full customer satisfaction. The customer should choose Ar-Can as a preferred supplier.

Daima Yanınızdayız We Are Always With you

Sanal Dünyamızla With Our Virtual World

Arcan olarak biz teknolojiyi her zaman yakından takip etmiş, değişime ve gelişime açık olmuş bir firmayız. Bu yüzden sizler için bu sanal Dünyayı yarattık.

Standımızı kendiniz gezebileceğiniz gibi, detaylı görüşmeler için bizden bire bir randevu talebinde de bulunabileceksiniz.

Bu sanal platform sayesinde, belki de Dünya'da ilk kez "ilgilendiğiniz tüm hatları aynı ortamda gezebilme" imkanına sahip olacaksınız.

Satış, satış sonrası hizmetler ve Arge ekip arkadaşlarımız, sizlerin tüm sorularını cevaplamak için online durumda olacak.

Bizce bu müthiş bir şey.

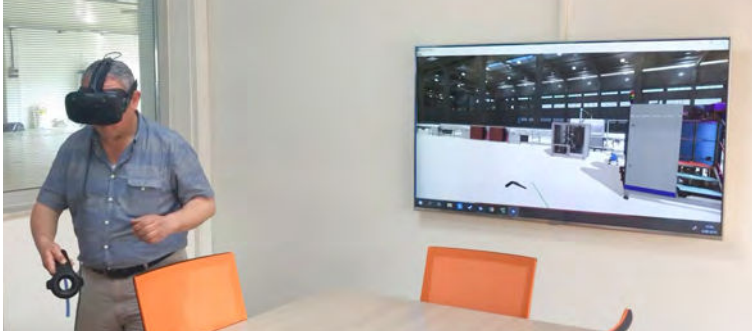
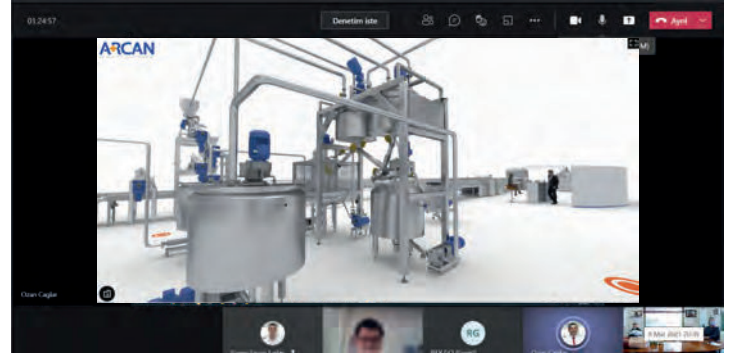
As Arcan, we are a company that has always followed the technology closely and has been open to changes and improvements. Therefore we created this virtual world for you.

You can visit our booth yourself, but you can also request a one on one appointment from us for detailed meetings.

Thanks to this virtual platform, perhaps for the first time in the world, you will have the opportunity to "navigate all the lines you are interested in, in the same platform".

Our sales, after sales and R&D teammates will be online to answer all of your questions.

We believe this is something great.



VR Teknolojisi ile With VR Technology

VR teknolojisi ile hatlarımızın içinde dolaşabilir, istediğiniz makineyi yakından inceleyebilir hatta etrafında gezinebilirsiniz.

You can navigate inside our production lines, examine the machine you want closely, or even navigate around it, thanks to VR (Virtual Reality) technology.

Artırılmış Gerçeklik ile With Augmented Reality

Kurulum, bakım ya da arıza durumunda bize sorunu doğru ve hızlı bir şekilde aktarabilir, alanında uzman personelimizden yanınızdaymış gibi destek alabilirsiniz.

During the installation, maintenance or machine failure, you can transfer the problem to us accurately and quickly, and you can get support from our expert staff as if we are just next to you.

Çikolata Kaplama Hattı

Chocolate Coating Line



Gofret, bisküvi, kek, kurabiye gibi mamullere çikolatanın veya karamelin eşsiz tadını vermek için kullanılan, oldukça işlevsel makinelerdir. Üretimimizde 620 mm ve 1600 mm bant genişliği aralığında çikolata kaplama makineleri mevcuttur.

Söz konusu ürünlerin tüm yüzeyini, düşük toleransla ve eşit olarak çikolata ile kaplama imkanı sağlamaktadır.

Ar-Can chocolate coating machine provides the unique taste of chocolate on the products such as wafers, biscuits, cakes and cookies. Ranging from 620 mm to 1600 mm belt width. It enables you to enrobe homogenously on all surfaces of the mentioned products with chocolate, with a very low tolerance range.



Limited Kaplama Hattı 'Ecorob' Chocolate Coating Line



Yalnızca kokolin kaplama için kullanılan ecorob kaplama makinesi ile ürünlerin tamamı ya da yarısı kaplanabilir. Ecorob sayesinde ürünlere sadece üst veya sadece alt kaplama uygulanabilir. Uygulanan kaplama, ürün yüzeyine eşit düzeyde ve düşük toleranslı olarak dağılır. Üretimimizde 620 mm ve 1600 mm bant genişliği aralığında kokolin kaplama makineleri mevcuttur.

Economic model limited enrober is only to make production using compound chocolate.

Full or half enrobing of products is possible. Besides, only top and bottom sides of the product can be coated. Ranging from 620 mm to 1600 mm belt width.

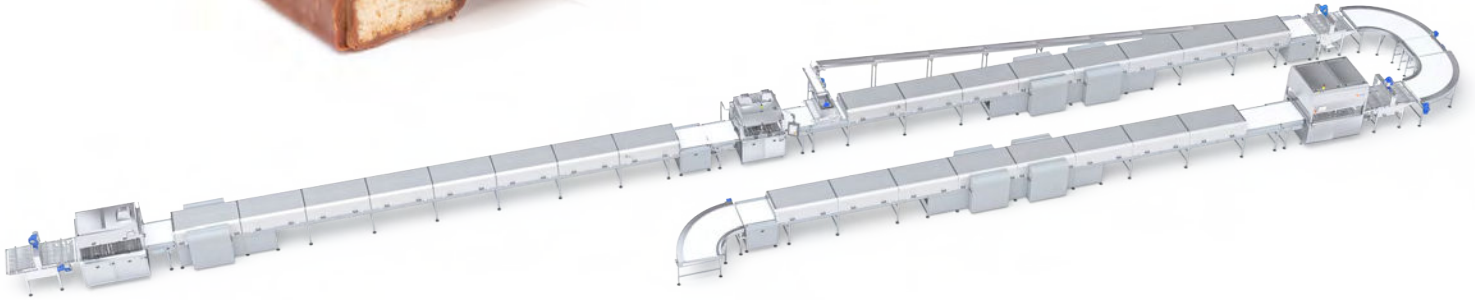


Karamel Kaplama Hattı

Caramel Coating Line

Gofret, bisküvi vb mamulleri karamel ile kaplamak için tasarlanmıştır. Ürünlerinizi karamelin dayanılmaz tadı ile birleştirecektir. 620 mm'den 1600 mm bant genişliğine kadar karamel kaplama makineleri mevcuttur.

Designed to enrobe products such as wafers, biscuits, and etc with Caramel. Enables the enrichment of products with the irresistible deliciousness of caramel. Ranging from 620 mm to 1600 mm belt width.



Soğutma Tüneli Cooling Tunnel



İleri teknoloji, mükemmel performans ve kullanıcı dostu tasarım. Soğutma tünellerimiz; çikolata veya karamelle kaplanmış ürünlerin, fitil şeklinde çekilmiş olan pralin, fondan gibi muhtelif hamurların, halı şeklinde serilmiş olan nuga, karamel, tahıl gibi muhtelif hamurların, dolgulu kek, bisküvi gibi çeşitli mamullerin soğutulmasında kullanılmaktadır. Soğutma tünellerimiz, kaplamanın daha parlak olması için içerdiği radyasyon ve konveksiyon soğutma, artırılmış soğutma yüzeyi gibi bazı teknolojik özellikleri sayesinde, mükemmel bir performans ortaya sunması için tasarlanmıştır. Temizliği ve bakımı kolaydır. 620 mm'den 1600 mm'ye kadar bant genişliğinde soğutma tünelleri mevcuttur.

Cutting edge technology, excellent performance, user friendly design. Ar-Can cooling tunnels are specifically designed in order to render an excellent performance thanks to their technological features such as radiation & convention cooling, enhanced cooling surface, just to achieve a shinier chocolate coating phase. Easy clean maintenance. Ranging from 620 mm to 1600 mm belt width.



Çikolata Deęirmeni Chocolate Mill



Bilyeli ikolata değirmeni, pürüzsüz ve homojen bir çikolata kütlesi oluşturmak için çikolata bileşenlerini karıştırıp rafine etmek üzere tasarlanmıştır.

Arcan Chocolate bilyalı değirmenleri, bitter, sütlü ve beyaz çikolatanın yanı sıra diğer şekerleme ürünlerini de içeren çeşitli çikolata türlerini işlemek için kullanılabilir.

Arcan chocolate ball mill is designed to mix and refine chocolate ingredients to create a smooth and uniform chocolate mass.

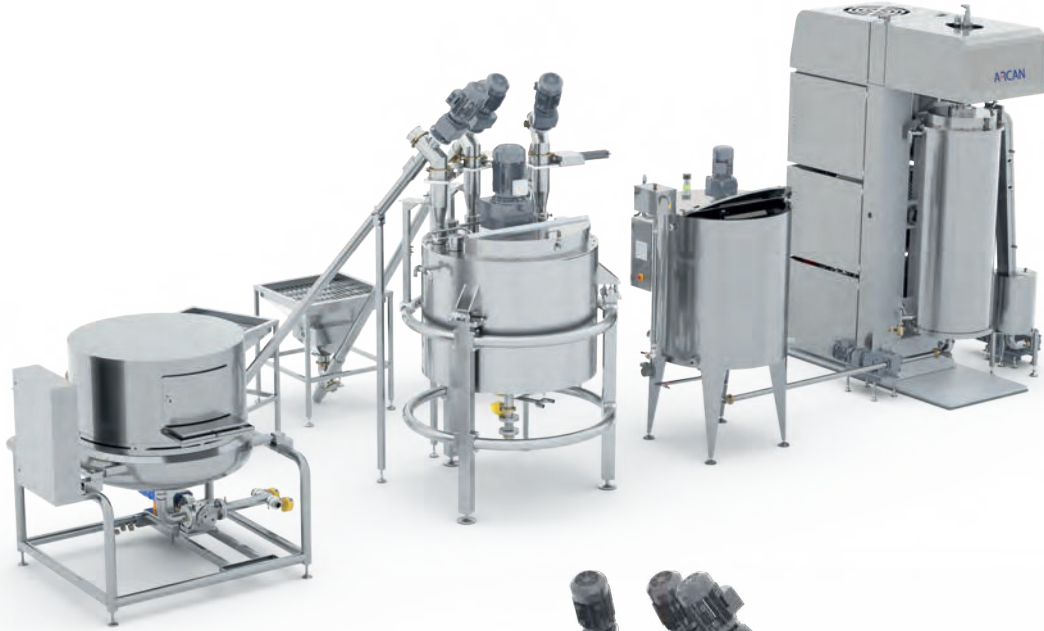
Arcan Chocolate ball mills can be used to process various types of chocolate, including dark, milk, and white chocolate, as well as other confectionery products.



Çikolata Mutfağı Chocolate Kitchen

Tüm uygulamalarınıza ve tariflerinize uygun, ipeksi, pürüzsüz dokuya sahip çikolatalar üretir. Arcan Çikolata Mutfağı ile bitter, sütlü ve beyaz çikolatanın yanı sıra diğer şekerleme ürünlerini de içeren çeşitli çikolata türlerini işlemek için kullanılabilir.

It produces chocolates with a silky, smooth texture, suitable for all your applications and recipes. Arcan Chocolate Kitchen can be used to process various types of chocolate, including dark, milk and white chocolate, as well as other confectionery products.



Çikolata Temperleme Chocolate Tempering Machine

En iyi kalitede temperlenmiş çikolatayı garanti eder. Daha parlak, uzun raf ömürlü ve istenen çıtırılıkta çikolatayı sunar. 1.000 kg/saat kapasiteye sahiptir.

Guarantees the best quality tempered chocolate and offers more shiny chocolate, with longer shelf-life and desired crispiness. 1.000kgs/hour production capacity.



Extrude Bar Hattı

Extruded Bar Line



Pralin, fondan, sert nuga gibi şeker ve yağ bazlı muhtelif barların ekstrude edilmesi için ideal sistemlerdir. Tek ya da çift renkli makinelerimiz mevcuttur. Yüksek hassasiyet ve düşük maliyet ile bar üretmek için ideal çözümlerdir. Yüksek viskozitedeki hamurların dahi ekstrude edilmesi mümkündür. 400 mm'den 1000 mm'ye kadar bant genişliğinde extruded bar üretimi yapılmaktadır.

İdeal system for extruding a wide range of fat and sugar based masses, like fondant, praline and hard nougat based bars. Single or double coloured extruders are available. They are ideal solutions to produce bars with a high tolerance and low cost. Even heavy mixtures can be extruded easily. Ranging from 400 mm to 1000 mm belt width.

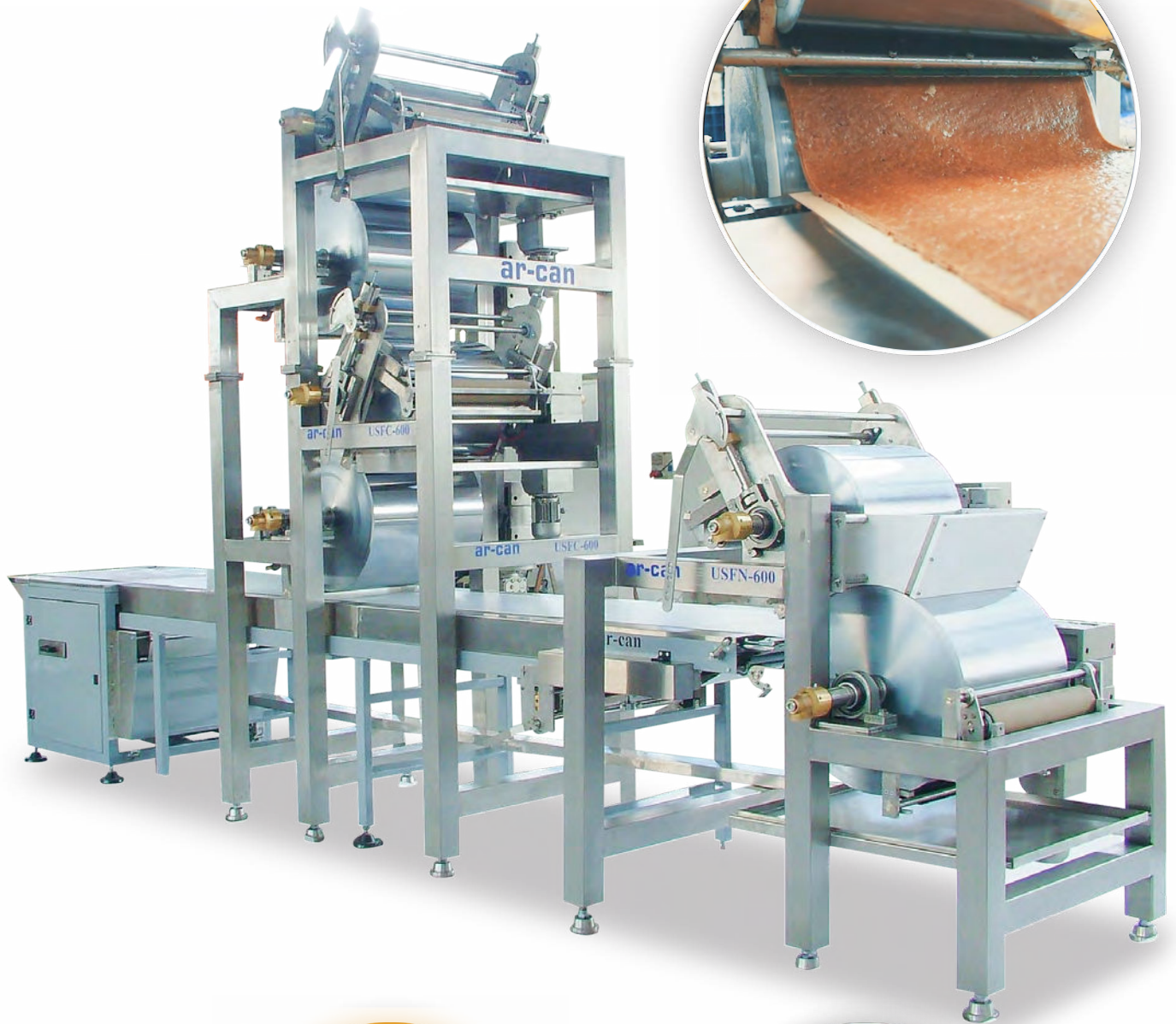


Halı Serme Bar Hattı Slab Bar Line

Karamelli, fıstıklı, sert / yumuşak nugalı, tahıllı bar, kuş sütü bar, enerji bar, protein ve benzeri bar üretimine yönelik, son teknoloji ürünü ekipmanlar ile desteklenmiş tam otomatik üretim hattımızdır.

Ar-Can Slab Bar Line, enables the production of candy bars such as cereal, soft nougat, caramel, bird milk bar, energy bar, protein bar or multiple layered bars, mixed with various flavors.





Karamel ve Nuga Mutfağı Candy Bar Kitchen

Tam otomatik ön hazırlama, tartım,
dozlama ve pişirme ekipmanları.

Full automatic preparation,
weighing, dissolving and cooking
equipments.



Marshmallow Mutfağı

Marshmallow Kitchen

Tam otomatik marshmallow hazırlama ve pişirme sistemi. 800kg/saat'e kadar çıkabilen üretim kapasitesine sahiptir.

Fully automatic marshmallow preparation and cooking system. Production capacity is up to 800kgs / hour.



Depozitor Depositor

Arcan depozitörleri bisküvi veya kek üzerine müşterinin talebine istinaden manuel veya otomatik beslemeli olarak marshmallow, krema, karamel, reçel gibi ürünleri depozite etme imkanı sağlar. 1000 mm'den 1600 mm'ye kadar bant genişliğinde depozitörler mevcuttur.

Arcan depositors provide opportunity to deposit various masses such as marshmallow, cream, caramel, jam etc. on the biscuits or cakes. Feeding system functions either manually or automatically up on customer request. Ranging from 1000 mm to 1600 mm belt width.



Turbo Mikser Aerator

Marshmallow, nuga, kokolin çikolata, gofret kreması, kek hamuru gibi muhtelif hamurların ve jely havalandırılmasında kullanılmaktadır.

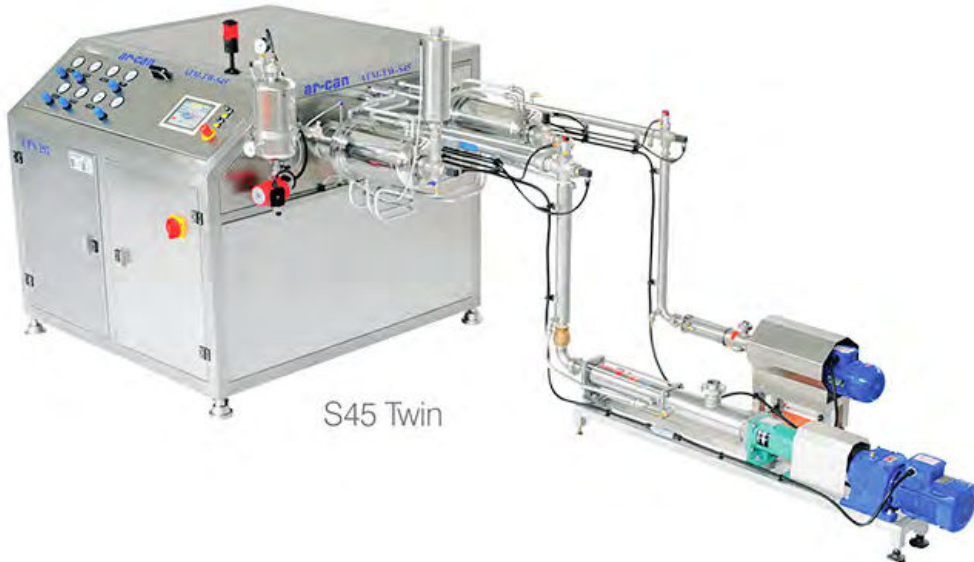
Aerating miscellaneous masses such as marshmallow, nougat, compound chocolate, wafer cream, cake batter and jelly.



ATM500



B100



S45 Twin

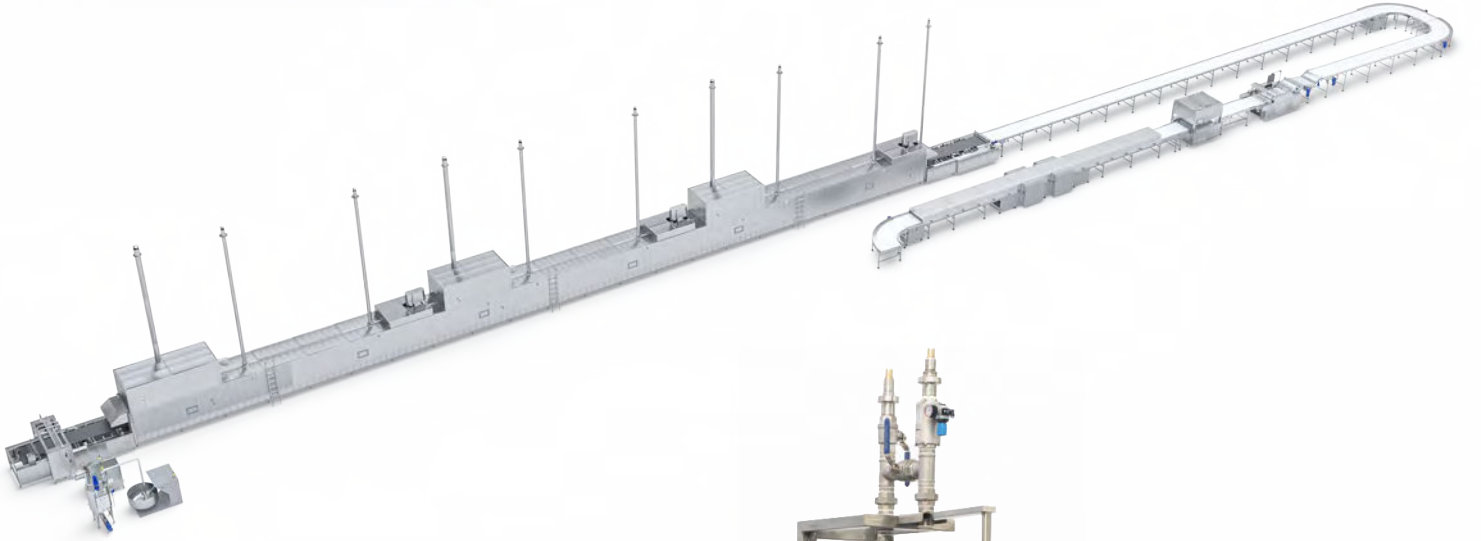
Choco-Kek Hattı

Choco Cake Line

Ürün hamurunu doğrudan sac bandın üzerine dozlayabilir ve fırında pişirebilirsiniz. Fırından çıkan ürünler soğutulduktan sonra akıllı "inline" depozitörümüz sayesinde ürünlerinizin üzerine marshmallow, krema, karamel, jöle gibi malzemelerle dolgu yapabilir, bu sayede tek katlı pasta veya sandviç üretebilirsiniz.



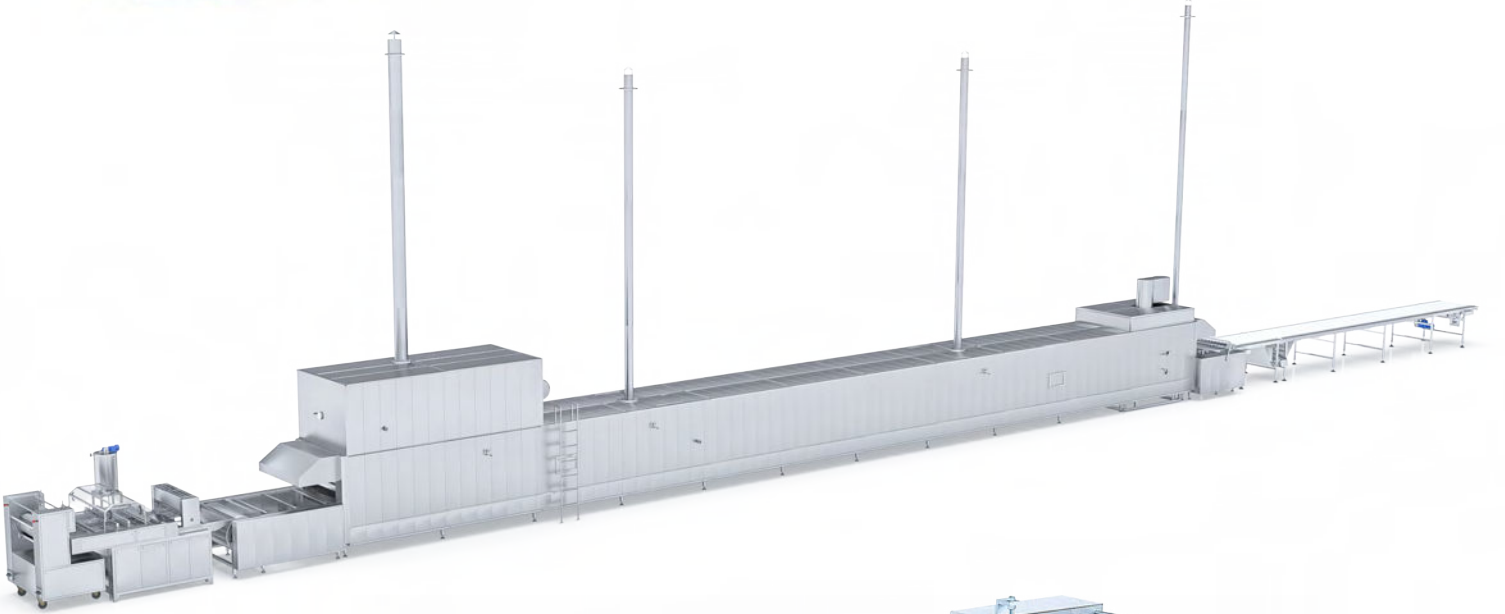
The dough can be deposited on the steel-band and can be baked in the oven. After the baked products are cooled, the cooled products can be used as either sandwich or single cake with different fillings on top such as marshmallow, cream, caramel, jelly, etc, thanks to our intelligent "inline" depositor.



Çubuk Kraker Hattı Stick Cracker Line

Tuzlu, susamlı ya da dolgulu çubuk kraker üretimine olanak sağlar. 1000mm bant genişliğinde üretilir.

Enables the production of stick crackers, either salty, sesame or filled in. Available in 1000mm belt width.



Ekstrude Marshmallow Hattı

Extruded Marshmallow Line

Ekstrude, burgulu ve dolgulu marshmallow ürünlerinin üretimi için tasarlanmıştır.

Specifically designed in order to manufacture extruded, twisted and filled marshmallow products .



Dekor Ünitesi

Decorating Unit

Gofret, kek, bar ve bisküvi gibi mamullerinizin üzerinde muhtelif şekillerde desenler elde etmenizi sağlar. Kullanımı kolay tasarımıyla değişik desenler elde etmek çok kolaydır. 300 mm'den 1600 mm'ye kadar bant genişliğinde dekor ünitesi mevcuttur.

Enables the decoration of miscellaneous patterns on products such as wafers, cakes, chocolate bars or biscuits thanks to its operator friendly design. Easy to use & change pattern type. Ranging from 300 mm to 1600 mm belt width.



Serpme Ünitesi

Sprinkling Unit

Ürünlerin üzerine piring patlağı, Hindistan cevizi ve fındık serpme sistemi.300 mm'den 1600 mm'ye kadar bant genişliğinde serpme ünitesi mevcuttur.

Sprinkling system for rice crisps, nuts, coconuts on products. Ranging from 300 mm to 1600 mm belt width.



Gofret Bloęu Soğutma Tüneli

Kule Tipi

Wafer Blocks Cooling Tunnel

Tower Type

Kesim işlemleri öncesi, gofret bloğunda yer alan gofret kremasının soğutulması için kullanılır. 140 ile 230 adet arası farklı kapasitelerde krema sürülmüş gofret plakası soğutabilmektedir.

Automatic wafer blocks cooling tunnel to cool down the cream spreaded wafer blocks before entering the cutting stage. It can cool from 140 to 230 creamed wafer books.





ARCAN
machines that make life sweeter

Atatürk Organize Sanayi Bölgesi, 10007 Sk. No:10 -12, 35620 Çiğli - İzmir
Tel: +90 (232) 376 88 21 Fax: +90 (232) 376 88 20

www.arcan.com.tr